

Лучшие кулинарные рецепты

Пицца



Пицца



УДК 641/642
ББК 36.99
П 32

Автор-составитель *О. Зыкина*

Оформление художника *А. Мусина*

Фото *М. Козловского*

Издание подготовлено при участии ЛА «Софит-Принт»

П 32 **Пицца**. – М.: Изд-во Эксмо, 2006. – 48 с., ил.

Во всем мире пицца пользуется популярностью. Она полюбилась многим своим оригинальным и нежнейшим вкусом.

В данном издании собраны лучшие рецепты пиццы – как классические, которые могут приятно разнообразить традиционное меню, так и изысканные, способные стать украшением любого праздничного стола. Но пицца тем и хороша, что нет необходимости следовать правильным канонам.

Полагаясь на приобретенный опыт, свой вкус и фантазию, вы сможете изобретать самые различные начинки для пиццы, дополняя меню новыми и сытными блюдами.

УДК 641/642
ББК 36.99

Ответственный редактор *Т. Радина*. Редактор *О. Рогов*. Художественный редактор *А. Мусин*
Компьютерная верстка *А. Дроздин*. Корректор *Л. Марштупа*

ISBN 5-699-09905-0

Секреты приготовления пиццы

В настоящее время, когда кулинарное искусство во всем мире перешагивает национальные границы, трудно отыскать место, где не знали бы, что такое пицца. Этот удивительный пирог, изобретенный в Неаполе, был когда-то едой бедняков, а сейчас он подается в лучших ресторанах мира и очень часто является украшением праздничного стола.

История пиццы очень древняя, она насчитывает несколько столетий. К тому же это блюдо нельзя считать исключительно итальянским, так как рецепты очень похожих блюд есть практически у всех народов. Но только жители Апеннинского полуострова довели приготовление этого простого кушанья до совершенства и создали множество удивительных рецептов.

Настоящая, самая первая, пицца готовилась в дровяной печи, была очень тонкой и покрывалась томатами, сыром, зеленью и различными морепродуктами. Во внутренних областях страны в пиццу стали класть речную рыбу и различные овощи и грибы. Постепенно сформировались особенности приготовления пицц для различных областей и выделились основные классические рецепты. А когда это простое блюдо заинтересовало состоятельных граждан, кулинары стали изощряться, изобретая все более изысканные и разнообразные начинки. Каперсы, маслины, оливки, всевозможные копченые продукты и специи стали добавляться в начинку для пиццы. А вместо нарезанных кружками помидоров в ход пошли изысканные соусы на основе томата.



Говоря о пицце, нельзя пройти мимо знаменитого на весь мир оливкового масла, так как оно является не только одним из важнейших ингредиентов этого блюда, в нем заключается главный секрет вкусной пиццы.

В пиццу оливкового масла добавляют совсем немного, чтобы придать ей особый вкус. Нельзя не согласиться со справедливостью суждения о том, что хорошее масло, равно как и вино, подчеркивает достоинства блюда, а плохое — убивает. Прежде всего оливковое масло необходимо для смазывания основы для пиццы: только в этом случае влажная начинка не помешает тесту равномерно пропечься и стать рассыпчатым и хрустящим.

Пленка масла не позволит образоваться неприятному сырому слою, который так расстраивает начинающих кулинаров, пытающихся приготовить пиццу в домашних условиях.

Следующим непременным элементом итальянской пиццы является сыр. Самые известные сыры Италии — «Горгонцола», «Пармезан», «Моццарелла», «Рикотта». Сыра в пицце должно быть много, считают итальянцы, он по сути является основной частью начинки, а остальные ингредиенты служат всего лишь вкусовыми дополнениями.

Вся итальянская кухня основана на сезонных продуктах, эта особенность нашла отражение и в приготовлении пиццы. Чаще всего итальянская хозяйка не знает, с какой начинкой будет делать пиццу, пока не побывает на рынке и не увидит весь ассортимент продуктов собственными глазами. Привычка ежедневно покупать свежие продукты также является одной из национальных особенностей итальянских кулинаров.

Подводя итоги, можно сказать, что основными элементами пиццы являются тонкий слой теста, оливковое масло, томат и сыр. А в качестве различных дополнений чаще всего используются морепродукты, рыба, грибы и овощи. Мясо, колбасы, сосиски, окорок и ветчина стали использоваться для приготовления пиццы совсем недавно: считается, что это нововведение было сделано итальянскими эмигрантами в Америке, так как жители США являются большими поклонниками мясных блюд.

Весь ассортимент разнообразных пицц можно разделить на несколько разновидностей по видам теста, по форме и по видам начинки.

По видам теста пиццы делятся на тонкие, толстые и слоеные. По форме пиццы бывают круглыми, прямоугольными (римские), а также открытыми и закрытыми («Кальцоне»).

По начинкам можно выделить следующие виды: пицца «Бланка» уникальна тем, что это единственный вид, для приготовления которого не используется томат, а остальные продукты берутся только светлых цветов; пицца «Маргарита» готовится только с сыром и томатом, который содержит множество пряных трав и различных специй; пицца «Итальяно», как правило, прямоугольная, разделена на три части, на каждую из которых выкладывается начинка одного из цветов итальянского флага; пицца «Каприччио» разделяется на множество частей с разными начинками.

Также можно отметить своеобразную закрытую пиццу «Кальцоне» («штаны»), сохраняющую внутри все свои ароматы, насладиться которыми можно, лишь раскрыв начиненное фаршем тесто. Маленькие пиццы этого вида, «Кальцончелли» («штанишки»), напоминают небольшие пирожки в форме полукруга.



Тесто для классической тонкой пиццы (1-й рецепт)

2 яйца, 200 мл кефира, 2 ч. л. сухих дрожжей, 50 г масла, 300 г муки, 2 ч. л. сахара, растительное масло для смазывания, соль.

В глубокую посуду вылить холодный кефир, добавить яйца, дрожжи, сахар и взбить до получения однородной массы. Всыпать муку, добавить масло, соль и замесить тесто.

Выложить тесто на посыпанную мукой ровную поверхность и вымешивать 5 мин до гладкости. Скатать тесто в плотный шар, смазать растительным маслом, положить в глубокую тарелку, накрыть пленкой и оставить на 20 мин для набухания клейковины.

Все продукты для приготовления этого теста нужно брать одинаково холодными, чтобы замедлить процесс брожения дрожжей. Тогда тесто получится эластичным и послушным, а при выпечке оно станет нежным и рассыпчатым, с хрустящей тонкой корочкой.

Тесто для классической тонкой пиццы (2-й рецепт)

2 яйца, 200 мл воды, 2 ч. л. сухих дрожжей, 400 г муки, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока или яблочного уксуса, 3 ст. л. оливкового масла, соль.

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в небольшом количестве теплой воды, взбить с яйцами, долить оставшуюся воду, оливковое масло и лимонный сок.

Замесить тесто, постепенно всыпая муку и добавив соль. Вымешивать до гладкости на посыпанном мукой столе 10 мин, чтобы тесто получилось упругим и однородным.

Готовое тесто можно хранить в холодильнике, предварительно упаковав в полиэтиленовый пакет.

Тесто для классической толстой пиццы

2 яйца, 250 мл молока, 1 пакетик сухих дрожжей, 400 г муки, 1 ст. л. сахара, соль.

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в небольшом количестве теплого молока и поставить в теплое место для подъема. Дрожжевую массу вылить в глубокую кастрюлю, добавить оставшееся молоко, взбитые яйца и перемешать.

Постепенно всыпая муку, смешанную с солью, замесить плотное тесто, разровнять поверхность смоченной в воде рукой, накрыть тканевой салфеткой и поставить на 30 мин в теплое место для подъема.

Поднявшееся тесто обмять, вынуть из кастрюли и вымешивать 10 мин на посыпанной мукой ровной поверхности, чтобы удалить пузырьки воздуха.

Тесто для слоеной пиццы

1 яйцо, 100 мл молока, 1ч. л. сухих дрожжей, 400 г муки, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Приготовить тесто таким же способом, как для толстой пиццы, охладить его, раскатать в пласт толщиной 5 мм и наметить ножом деление на три равные части.

Нанести на тесто размягченное сливочное масло, середину накрыть правым краем, нанести на него масло и накрыть левым краем, посыпать мукой и раскатать до первоначальных размеров.

Муку стряхнуть и повторить процесс слоения еще 3–4 раза. После окончания слоения охладить тесто, предварительно завернув его в полиэтиленовый пакет.

Слоение теста лучше всего производить при температуре не выше 18° С. На каждые 100 г муки следует брать не менее 40 г масла для слоения и делать не менее 16 слоев, чтобы они были заметны при выпечке, а масло не вытекало.



Пицца «Бланка»

200 г теста для пиццы, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г сыра «Рикотта», 2 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль.

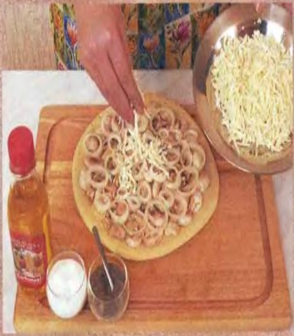


1. Грибы вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Очищенную луковицу сполоснуть холодной водой и нарезать кольцами.



2. Сыр натереть на крупной терке.

3. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать оливковым маслом, сверху выложить нарезанные шампиньоны и кольца лука, посолить, поперчить, засыпать тертым сыром и побрызгать оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.



Эта пицца относится к разновидности белых пицц, так как не содержит томата. Начинку для нее можно сделать из любых других продуктов неярких цветов, а в качестве основы рекомендуется использовать тесто, приготовленное по первому рецепту.



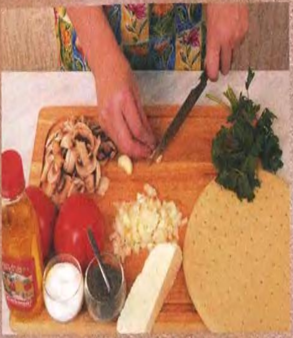
Пицца «Фунги»

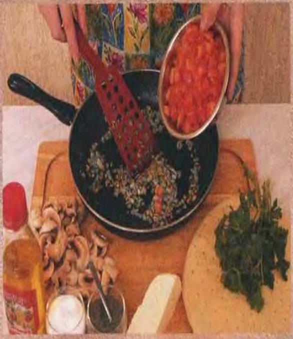
200 г теста для пиццы, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 помидора, 100 г сыра «Рикотта», 3 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень петрушки.

1. Грибы вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Очищенную луковицу сполоснуть холодной водой и мелко нарезать. Чеснок очистить, сполоснуть холодной водой и измельчить. Помидоры вымыть, бланшировать в кипятке 1 мин, снять кожицу, удалить плодоножку и нарезать мелкими кусочками. Сыр нарезать треугольными тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

2. Налить на сковороду 1 ст. л. оливкового масла, выложить лук и чеснок и жарить до золотистого цвета; затем добавить помидоры, посолить, поперчить, тушить на среднем огне до размягчения помидоров и загустения томатной массы, периодически помешивая; немного остудить. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать 1 ст. л. оливкового масла, сверху выложить томатную массу.

3. На томатную массу выложить грибы и разложить ломтики сыра, как показано на фотографии. Посыпать сверху зеленью петрушки, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.









Пицца «Каприччио»

200 г теста для пиццы, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 6 очищенных маринованных помидоров черри, 50 г сыра «Рикотта», 50 г тертого сыра «Пармезан», 50 г консервированных оливок, фаршированных красным перцем, 50 г копченой колбасы, 50 г филе копченого лосося, 2 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень укропа.

Грибы вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Очищенную луковицу сполоснуть холодной водой и нарезать кольцами. Колбасу нарезать тонкими полукружиями. Сыр «Рикотта» и рыбу нарезать тонкими ломтиками. Оливки нарезать кружками. Каждый помидор разрезать пополам. Укроп вымыть и нашинковать.

Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить начинку, распределив ее на 6 секторов, как показано на фотографии: грибы с половиной лука, колбасу, сыр «Рикотта», оливки, рыбу с оставшимся луком, помидоры, посолить и поперчить. Посыпать пиццу укропом и «Пармезаном».

Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.

Пицца «Маринаро»

200 г теста для пиццы, 200 г консервированного в масле филе тунца, 1 красная луковица, 50 г консервированных оливок, фаршированных красным перцем, 1 помидор, 50 г тертого сыра «Пармезан», 2 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень петрушки.

Очищенную луковицу сполоснуть холодной водой и нарезать кольцами. Оливки нарезать кружками. Помидор вымыть, бланшировать в кипятке 1 мин, снять кожицу, удалить плодоножку и нарезать тонкими кружками. С тунца слить масло, филе измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить филе тунца, затем кружки помидоров, кольца лука и кружки маслин, посолить и поперчить. Посыпать пиццу зеленью петрушки и «Пармезаном».

Подготовленную пиццу выложить на смазанный оставшимся маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.

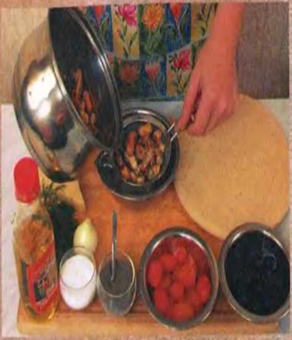






Пицца «Неаполитано»

200 г теста для пиццы, 250 г очищенных мидий, 1 луковица, 10 очищенных маринованных помидоров черри, 100 г сыра «Гауда», 10 консервированных маслин без косточек, 2 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень укропа.



1. Мидии отварить в подсоленной воде с добавлением перца до готовности, отвар слить и остудить. Очищенную луковицу нарезать кольцами.



2. Сыр нарезать тонкими длинными полосками. Помидоры и маслины разрезать на половинки вдоль. Укроп вымыть и нашинковать. Раскатанное в круглую лепешку тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить мидии и кольца лука.



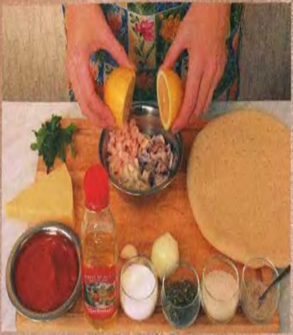
3. Выложить на начинку полоски сыра в виде решетки, в каждую ячейку которой в шахматном порядке разложить половинки маслин и помидоров, посыпать укропом, сбрызнуть оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.

Если для начинки пиццы используются морепродукты, то в сочетании с ними лучше брать сыры мягких сортов с нежным сливочным вкусом, который не будет забивать пикантные оттенки вкуса мидий, креветок и т. д.

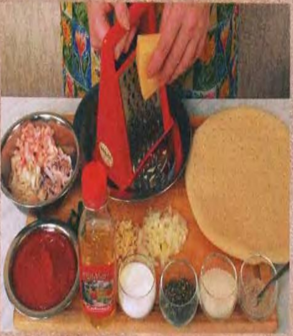


Пицца по-лигурийски

200 г теста для пиццы, 50 г очищенных креветок, 50 г кальмаров, 50 г щупальцев кальмаров, 50 г сыра «Гауда», 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 лимон, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. смеси пряных трав для морепродуктов, 1 ч. л. сахара, перец белый молотый, соль, зелень петрушки.



1. Все морепродукты вымыть, кальмары очистить и нарезать небольшими кусочками, затем сложить в глубокую миску, залить свежевыжатым лимонным соком и оставить мариноваться на 5 мин.



2. Очищенную луковицу сполоснуть холодной водой и мелко нарезать. Чеснок очистить, сполоснуть холодной водой и измельчить. Налить на сковороду 1 ст. л. оливкового масла, выложить лук и чеснок и жарить до золотистого цвета, затем добавить томатную пасту, сахар, травы, морепродукты с лимонным соком, посолить, поперчить, тушить на среднем огне до загустения массы. Сыр натереть на крупной терке. Петрушку вымыть и нашинковать.



3. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить начинку, посыпать тертым сыром и петрушкой, сбрызнуть оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.



Пиццайола со шпротами и яйцами

200 г теста для пиццы, 100 г сыра «Моццарелла», 50 г тертого сыра «Чеддер», 3 яйца, 1 банка шпрот, 2 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. оливкового масла, зеленый лук, зелень укропа.

Яйца сварить, очистить и нарезать тонкими кружками. Лук и укроп вымыть и мелко нарезать. Смазать тесто оливковым маслом, намазать сыр «Моццарелла», сверху распределить томатный соус.

Выложить на пиццу кружки яиц и шпроты, посыпать луком, укропом и сыром «Чеддер».

Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.

Для приготовления пиццайолы можно вместо «Моццареллы» использовать любой другой плавленый сыр, который хорошо сочетается по вкусу с остальными ингредиентами пиццы.

Пицца «Нереида»

200 г теста для пиццы, 300 г филе копченого лосося, 100 г сыра «Гауда», 2 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. оливкового масла, перец белый молотый, соль, зеленый лук, зелень укропа.

Копченую рыбу нарезать небольшими тонкими ломтиками, зеленый лук и укроп нашинковать. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы смазать оливковым маслом и томатным соусом, сверху разложить кусочки рыбы, посолить, поперчить. Посыпать сыром, луком и укропом.

Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.

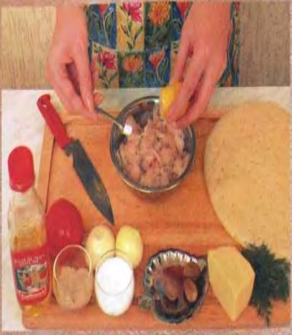






Пицца «Наяда»

200 г теста для пиццы, 100 г сыра «Тильзитер», 400 г филе сома, 2 луковицы, 1 помидор, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, перец белый молотый, мускатный орех, соль, зелень укропа.



1. Филе сома нарезать мелкими кусочками, залить лимонным соком, добавить соль, перец, мускатный орех, перемешать и мариновать 10 мин.



2. Лук и помидор очистить и нарезать полукольцами и полукружиями соответственно. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа нашинковать.



3. Тесто смазать оливковым маслом, посыпать половиной сыра, сверху разложить кусочки сома, полукольца лука и кусочки помидора, засыпать оставшимся сыром. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекать 25 мин.

Если для приготовления пиццы используются сырые продукты животного происхождения, то температура в духовке должна быть уменьшена, а время выпекания увеличено.



Пицца «Пармская»

200 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Тильзитер», 300 г ветчины, 1 луковица, 2 помидора, 2 ст. л. оливкового масла, перец белый молотый, соль, зелень петрушки.



1. Ветчину нарезать короткой соломкой. Помидоры и лук очистить и нарезать: лук — мелкими кусочками, помидоры — полукружиями.



2. Тесто смазать оливковым маслом, разложить помидоры, оставив несколько кусочков для украшения, посолить, поперчить посыпать половиной сыра.

3. На помидоры выложить ветчину и лук, разложить оставшиеся кусочки помидоров, посыпать оставшимся сыром и украсить веточками петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.



Если для начинки используются не очень сочные продукты, то помидоры или томатный соус рекомендуется помещать под нее, в этом случае пицца получится вкуснее.



Пицца «Тоскана»

200 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Чеддер», 300 г копченого окорока, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки.

Окорок нарезать небольшими тонкими ломтиками, лук —кольцами. Помидор очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать ее мелкими кусочками и смешать с томатным соусом. Оставшуюся часть помидора нарезать соломкой.

На смазанную маслом основу выложить томатную смесь, сверху разложить окорок, лук, помидоры, посыпать сыром и украсить зеленью петрушки.

На помидоры выложить ветчину и лук, разложить оставшиеся кусочки помидоров, посыпать сыром и украсить веточками петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.

Пицца «Карбонара»

200 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Чеддер», 300 г копченой колбасы, 1 луковица, 2 помидора, 2 ст. л. оливкового масла, молотый чеснок, соль, зелень петрушки.

Нарезать колбасу тонкими кружками. Лук и помидоры очистить. Лук нарезать полукольцами, помидоры — кружками, а затем каждый кружок разрезать на 4 части.

На смазанную маслом основу разложить кружочки колбасы, на каждый из них положить кусочек помидора, сверху посыпать чесноком, луком и сыром, посолить и украсить зеленью петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.

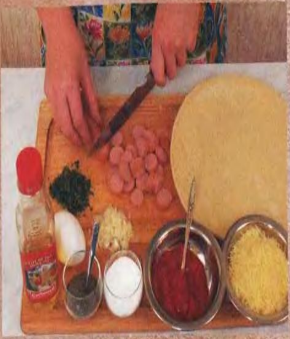
Если пиццу готовить с копчеными продуктами, то рекомендуется использовать сыр неострых сортов, гармонирующий по вкусу и аромату с остальными ингредиентами.







Пицца «Бамбино»

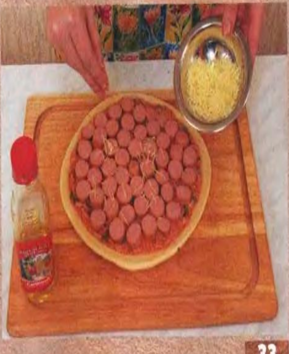


200 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Пармезан», 4 сосиски, 1 луковица, 1 ст. л. томатного соуса, 1 яйцо, 2 ст. л. оливкового масла, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

1. Сосиски нарезать кружками, предварительно вымытую петрушку и очищенный лук нашинковать.



2. Смешать томатный соус, яйцо, половину сыра, лук, петрушку, соль и перец и взбить до однородной массы. Полученную массу распределить по смазанной оливковым маслом основе.



3. Уложить кружки сосисок на пиццу, сверху посыпать оставшимся сыром, выложить ее на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекать 15 мин.

Для приготовления этой пиццы лучше использовать густой соус типа «Лечо», чтобы начинка не растекалась.

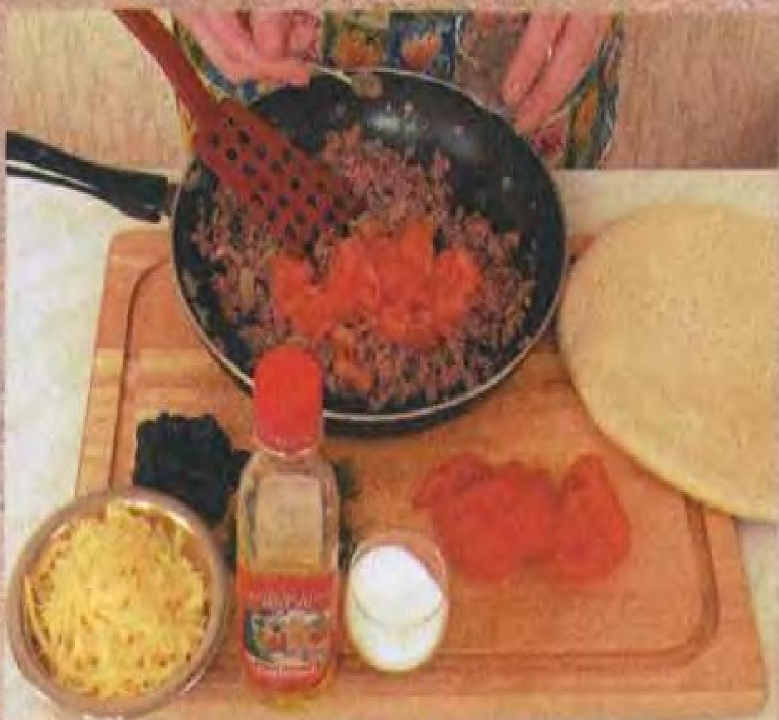


Пицца «Маркони»

200 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Тильзитер», 400 г мясного фарша, 1 луковица, 1 помидор, 8 консервированных маслин без косточек, 2 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.



1. Предварительно очищенный и нарезанный лук поджарить на половине оливкового масла, добавить фарш, соль и перец, перемешать и жарить 5 мин при постоянном помешивании.



2. Помидор очистить, нарезать кружками, затем каждый разрезать на 4 части. Бо́льшую часть помидора добавить в сковороду, перемешать и тушить 5 мин.

3. Смазанную маслом основу посыпать большей частью сыра, сверху выложить остывший фарш, разложить кусочки помидора, нарезанные кружками маслины, посыпать нашинкованной зеленью и оставшимся сыром. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекать 15 мин.



Часто пицца с фаршем делается с использованием теста, приготовленного по третьему рецепту. В этом случае она относится к виду толстых пицц и выпекается с сырым фаршем 30 мин.



Пицца «Примавера»

200 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Тильзитер», 1 помидор, 1 луковица, 400 г свежезамороженных овощей, 4 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.

Лук и помидор очистить и нарезать небольшими кусочками. Зелень нашинковать.

Размороженные овощи жарить на сковороде с половиной масла 5 мин, затем добавить лук и помидоры, посолить, поперчить и жарить еще 5 мин.

Начинку немного остудить, выложить на смазанную маслом основу, разровнять, посыпать сверху сыром и зеленью. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекать 15 мин.

Пицца «Пиперони»

200 г теста для пиццы, 3 сладких перца желтого, красного и зеленого цветов, 1 помидор, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 100 г тертого сыра «Пармезан», перец красный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.

Лук, чеснок и помидор очистить и нарезать мелкими кусочками. Обжарить лук и чеснок на половине масла до золотистого цвета, добавить соль, перец, помидор, перемешать и тушить 5 мин, затем остудить.

Перец очистить от семян, удалить плодоножку и нарезать полукольцами. Зелень нашинковать.

На смазанную маслом основу выложить томатную массу, разровнять, посыпать половиной сыра, разложить полукольца перца, посыпать оставшимся сыром и зеленью. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.

Чем тверже сыр, используемый для приготовления пиццы, тем мельче должна быть терка, на которой его следует натирать, чтобы он равномерно плавился при выпекании.




TRAMONTINA



Пицца «Итальяно»

400 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Пармезан», 75 г сыра «Рикотта», 1 помидор, 1/2 зеленого сладкого перца, 1/2 красного сладкого перца, 2 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.



1. Зелень петрушки и укропа нашинковать. Сладкий перед и очищенный помидор нарезать кусочками. Сыр «Рикотта» нарезать тонкими ломтиками.



2. Тесто раскатать в прямоугольный пласт, выложить на смазанный маслом противень, смазать сверху маслом и посыпать сыром «Пармезан».



3. Разложить зелень, перец, помидор и сыр «Рикотта», как показано на фотографии, выкладывая полосы цветов итальянского флага. Посолить и поперчить овощные части начинки. Поместить противень с пиццей в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекать 20 мин.

Эта пицца относится к разновидности римских, квадратных, пицц и выпекается из слоеного теста, приготовленного по четвертому рецепту.



Пицца «Кальцоне» с фаршем и грибами

300 г теста для пиццы, 250 г мясного фарша, 250 г шампиньонов, 100 г тертого сыра «Чеддер», 50 г тертого сыра «Гауда», 1 помидор, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 3 ст. л. оливкового масла, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.

Шампиньоны, лук, помидор и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки нашинковать. На половине масла обжарить лук и чеснок до золотистого цвета, добавить зелень, фарш, грибы, помидоры, соль и перец, перемешать и жарить 10 мин, затем охладить и смешать с сыром «Гауда».

Из теста раскатать 2 тонкие лепешки диаметром 25 см, смазать маслом, выложить на половину каждой начинку, накрыть свободной половиной, защипнуть края, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать сыром «Чеддер».

Выложить пиццы на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.

Пицца «Кальцоне» с сыром и зеленью

300 г теста для пиццы, 100 г тертого сыра «Чеддер», 100 г тертого сыра «Гауда», 100 г тертого сыра «Рикотта», 50 г тертого сыра «Пармезан», 1 яйцо, 1 ст. л. оливкового масла, перец белый молотый, соль, зелень петрушки и укропа.

Зелень укропа и петрушки нашинковать и смешать с тертым сыром всех видов, кроме «Пармезана», оставив немного для посыпки сверху. Смесь поперчить и посолить.

Из теста раскатать 2 тонкие лепешки диаметром 25 см, смазать маслом, выложить на половину каждой начинку, накрыть свободной половиной, защипнуть края, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать оставшейся зеленью и сыром «Пармезан».

Выложить пиццы на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 10 мин.




Tescoma



Пицца «Принчипесса»

200 г теста для пиццы, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 100 г кураги, 100 г чернослива без косточек, 50 г сливочного масла, 150 г плавленого сливочного сыра.



1. Орехи натереть на мелкой терке. Курагу, изюм и чернослив замочить в теплой воде на 30 мин, затем воду слить, а сухофрукты обсушить и нарезать полосками (кроме изюма).



2. Тесто раскатать в круглую тонкую лепешку, уложить на смазанный небольшим количеством масла противень, смазать сверху маслом, выложить и разровнять сыр, сверху разложить курагу и чернослив и посыпать изюмом.



3. Завернуть края пиццы, как показано на фотографии, положить на начинку кусочки сливочного масла и посыпать орехами. Поместить противень с пиццей в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекать 15 мин.

Сладкие пиццы популярны в области Италии, называемой Спонгата. Их можно готовить не только с сушеными, но и со свежими фруктами и ягодами.

Содержание

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@ eksmo.ru**

Подписано в печать 14.02.2006
Формат 84×86 1/16. Печать офсетная. Бумага офс. Усл. печ. л. 3,9.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 965.

Отпечатано с готовых диапозитивов издательства
на ОАО "Тверской полиграфический комбинат",170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822) 44-42-15
Интернет/Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) -sales@tverpk.ru



Пицца

Во всем мире пицца пользуется популярностью. Она полюбилась многим своим оригинальным и нежнейшим вкусом.

В данном издании собраны лучшие рецепты пиццы — как классические, которые могут приятно разнообразить традиционное меню, так и изысканные, способные стать украшением любого праздничного стола. Но пицца тем и хороша, что нет необходимости следовать правильным канонам.

Полагаясь на приобретенный опыт, свой вкус и фантазию, вы сможете изобретать самые различные начинки для пиццы, дополняя меню новыми и сытными блюдами.

ЭКСМО

ISBN 5-699-09905-0

9 785699 099054 >